El calibrado será obligatorio para las setas de las categorías «Extra» y «I» y la diferencia entre el calibre máximo y el mínimo de las setas contenidas en un mismo envase no podrá ser superior a 30 mm.

6. *Tolerancias.*

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada envase para las setas no conformes con las exigencias de la categoría indicada.

6.1 Tolerancia de calidad.

Para todas las categorías se admitirá hasta un cinco por ciento en número de setas partidas accidentalmente en el envasado y transporte, y además:

6.1.1 Categoría «Extra».

Cinco por ciento en número o en masa de setas que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes con las de la categoría «I».

6.1.2 Categoría «I».

Diez por ciento en número o en masa de setas que no correspondan a las características de la categoría, pero conformes con las de la categoría «II».

6.1.3 Categoría «II».

Diez por ciento en número o en masa de setas que no correspondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, pero aptas para el consumo. No se admitirá ninguna tolerancia para la presencia en el envase de trozos.

6.2 Tolerancias de calibre.

Para todas las categorías el diez por ciento en número o en masa de setas que no correspondan a los calibres marcados.

7. *Envasado.*

7.1 Homogeneidad.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, compuesto únicamente de setas del mismo origen, variedad, calidad y calibre (si son calibradas) y sensiblemente del mismo grado de madurez, desarrollo y coloración.
La parte visible del envase será representativa del conjunto.

7.2 Acondicionamiento.

Las setas deben presentarse acondicionadas de forma que se asegure una protección adecuada del producto.
Los materiales, y en especial los papeles utilizados en el interior de los envases, deben ser nuevos, limpios y fabricados con materiales que no puedan causar a las setas alteraciones externas o internas. Se autoriza el empleo de materiales y en especial de papeles o estampillas que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o etiquetado se efectúen con tintas o colas no tóxicas.
Los envases deben carecer de cualquier cuerpo extraño, se presentarán en perfectas condiciones higiénico-sanitarias y se fabricarán con materiales autorizados por el Ministerio de Sanidad y Consumo.
En el caso de las setas silvestres se precisará para su venta una autorización para su comercialización, previo examen facultativo.

8. *Etiquetado y Rotulación.*

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

8.1 Etiquetado.

Cada envase llevará al exterior con caracteres visibles legibles e indelebles y agrupados en un mismo lado las siguientes indicaciones:

8.1.1 Denominación del producto.

Setas comestibles cultivadas o setas comestibles silvestres (según los casos).
Género y especie.

8.1.2 Identificación de la Empresa.

Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del envasador o importador y, en todo caso, su domicilio.

8.1.3 Origen del producto.

Se indicará la zona de producción o denominación nacional, regional o local. Para los productos importados se exige el país de origen.
8.1.4 Se hará constar la categoría comercial del producto según el apartado 4 de la norma.
En caso de calibrado, calibre expresado por los diámetros máximo y mínimo.
A efectos de una mejor identificación de las distintas categorías comerciales, las etiquetas utilizadas o el fondo sobre el que se imprimen directamente en los envases los datos anteriormente mencionados serán de los colores siguientes:

Rojo para la categoría «Extra».
Verde para la categoría «I».
Amarillo para la categoría «II».

8.2 Rotulación.

En los rótulos de los embalajes se hará constar:
Denominación del producto o marca.
Número de envases.
Nombre o razón social o denominación de la Empresa.
País de origen para los productos de importación.

No será necesaria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

6655 *ORDEN de 12 de marzo de 1984 por la que se aprueba la norma de calidad para gelatinas comestibles destinadas al mercado interior.*

Excelentísimos señores:

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, por el que se regula la normalización de productos ganaderos en el mercado interior, y teniendo en cuenta los Decretos 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, y el 2519/1974, de 9 de agosto, sobre su entrada en vigor, aplicación y desarrollo, parece oportuno dictar la presente norma de calidad para las gelatinas comestibles, visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y de conformidad con los acuerdos del FORPPA.
En su virtud, a propuesta de los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Hacienda y de Sanidad y Consumo,
Esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.—Se aprueba la norma de calidad para gelatinas comestibles, destinadas al mercado interior que se recoge en el anejo único de esta Orden.

Segundo.—La toma de muestras, así como las determinaciones analíticas, se realizarán de acuerdo con los métodos oficiales vigentes.

Tercero.—De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, y disposiciones concordantes, los Departamentos competentes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden a través de sus órganos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Cuarto.—La presente Orden entrará en vigor en todo el territorio del Estado español a los seis meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», excepto lo dispuesto en el apartado 14, «Etiquetado y rotulación», de la norma, que entrará en vigor en las fechas fijadas para el título IV del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a VV. EE. muchos años.
Madrid, 12 de marzo de 1984.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Hacienda y de Sanidad y Consumo.

ANEJO UNICO

Norma de calidad para gelatinas comestibles destinadas al mercado interior

1. *Nombre de la norma.*

Norma de calidad para gelatinas comestibles.

2. *Objeto de la norma.*

La presente norma tiene por objeto definir las características de calidad y presentación que deben reunir las gelatinas comestibles para su adecuada comercialización en el mercado interior.

3. *Ambito de aplicación.*

La presente norma se aplicará a todas las gelatinas comestibles comercializadas en el mercado interior. Quedan fuera del ámbito de aplicación de esta norma las gelatinas destinadas a usos no alimentarios.

4. *Definición del producto.*

Se entiende por gelatina comestible el producto obtenido por hidrólisis parcial del colágeno que proviene de la piel, tejidos conjuntivos y huesos de los animales de abasto.

5. *Proceso de fabricación.*

La materia prima, previamente a su utilización, se somete a las operaciones de secado, limpieza y desengrasado.

Cuando se parte de huesos, una vez obtenida la oseína, ésta podrá ser tratada por procedimientos alcalinos o ácidos, dando lugar, respectivamente, a gelatinas alcalinas o ácidas. La piel de cerdo será tratada únicamente por procedimientos ácidos y el serraje normalmente por procedimientos alcalinos.

En todos los casos, el producto obtenido y purificado pasa a las cubas de cocción, de donde se harán varias extracciones, subiendo paulatinamente la temperatura.

Los caldos obtenidos se filtran y concentran a bajas temperaturas. Antes de la última evaporación, los caldos de gelatina se esterilizan a 120° C. Se secan en túneles adecuados, para a continuación proceder normalmente a la molturación y envasado.

Todo el proceso de fabricación se llevará a cabo con la máxima higiene y se realizarán controles físico-químicos y bacteriológicos que garanticen el producto.

6. *Factores esenciales de composición y calidad.*

Las gelatinas deberán reunir las siguientes características:

Humedad: 8 al 13 por 100.
pH: 4 a 9.
Poder gelificante: 0 a 300 grados Bloom.
Viscosidad: 10 a 75 mps (milipoise).
Cenizas: 0,5 a 3 por 100.

No deberán tener olor ni sabor desagradables. El color podrá variar del blanco al ligeramente ámbar. Todas serán solubles en agua caliente y algunas en agua fría. Las soluciones al 2,5 por 100 en agua caliente deberán ser límpidas y transparentes observadas a través de un espesor de dos centímetros.

7. *Norma microbiológica y contaminantes.*

7.1 Norma microbiológica aplicable a las gelatinas comestibles:

Recuento de colonias aerobias mesófilas 31 ± 1° C ...	Máximo 5.10^3 col/g.
Enterobacteriaceae totales ...	Ausencia/g.
Cl. perfringens ...	Ausencia/g.
Salmonella-Shigella ...	Ausencia/25 g.

7.2 Contaminantes.

Las tolerancias de productos contaminantes y sustancias tóxicas no deberán sobrepasar las contenidas en la legislación vigente y, en su defecto, las contenidas en las normas internacionales aceptadas por el Estado español, que velará por su cumplimiento como garante de las mismas, con la determinación y exigencia de responsabilidades en ese punto por el Organo del Estado correspondiente.

Para los siguientes contaminantes, el contenido máximo referido a una humedad tipo del 13 por 100 no podrá sobrepasar las siguientes cantidades:

Anhídrido sulfuroso ...	50 p p m
Arsénico ...	1 p p m
Cobre ...	30 p p m
Plomo ...	5 p p m
Zinc ...	50 p p m
Hierro ...	50 p p m

8. *Aditivos.*

No se permite ningún aditivo.

9. *Higiene.*

9.1 La materia prima procederá de animales con destino al abasto público, sacrificados en mataderos autorizados y sometidos a la inspección ante y postmorten por los Servicios Veterinarios Oficiales.

9.2 El fabricante deberá responsabilizarse de los controles de la materia prima, salvo prueba en contrario, comprobando sus condiciones en el momento de su recepción o de su uso, mediante exámenes y análisis normales en buena práctica industrial o por medio de las certificaciones aportadas por el proveedor.

9.3 El agua empleada en los procesos de elaboración y limpieza de utensilios y maquinaria que están en contacto con el producto será potable desde los puntos de vista físico, químico y bacteriológico, de acuerdo con la legislación vigente.

9.4 Los productos terminados deberán estar almacenados en locales adecuados y distintos a los de la materia prima.

9.5 El transporte de los productos terminados no podrá realizarse conjuntamente con las materias primas o con productos que puedan contaminarlos.

10. *Clasificación.*

De acuerdo con su punto isoeléctrico y el proceso de elaboración empleado, las gelatinas se clasifican en los siguientes tipos:

Tipo A (gelatina ácida) ...	pH del punto isoeléctrico de 7 a 9.
Tipo B (gelatina alcalina) ...	pH del punto isoeléctrico de 4,7 a 5,1.

11. *Categorización comercial.*

No se establecen categorías comerciales.

12. *Envasado.*

12.1 Las gelatinas comestibles se venderán siempre envasadas y los envases deberán estar fabricados con materias primas autorizadas para tal fin por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

12.2 La tolerancia en cuanto a la verificación del contenido efectivo en el envasado, para los productos afectados por la presente norma de calidad, se deberá ajustar a lo establecido en la legislación vigente.

12.3 La tolerancia máxima admisible en los grados Bloom declarados será de ± 20.

13. *Prohibiciones.*

Se prohíbe la utilización de la denominación «Gelatina» para todo producto que no esté sujeto a esta norma, exceptuándose de esta prohibición las de uso no alimentario.

14. *Etiquetado y rotulación.*

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

14.1 Etiquetado.

El etiquetado de los envases llevará obligatoriamente las siguientes indicaciones:

14.1.1 Denominación del producto.

Gelatina comestible.
Tipo de gelatina (A o B).
Grados Bloom.

14.1.2 Contenido neto.

Se expresará en gramos o en kilogramos.

14.1.3 Fecha de duración mínima.

Se expresará mediante la leyenda «consumir preferentemente antes de fin de» seguida del año.

El año se indicará con sus cuatro cifras o sus dos cifras finales.

14.1.4 Instrucciones para la conservación.

Se indicará mediante la expresión «Presérvese de la humedad».

14.1.5 Modo de empleo.

En los envases con un contenido neto inferior a 500 gramos, se indicará el modo de empleo.

14.1.6 Identificación de la Empresa.

Nombre o razón social o denominación del fabricante, envasador o importador y, en todo caso, su domicilio.

Número de Registro Sanitario de Industria.

Cuando la elaboración se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar su nombre, razón social o denominación y domicilio, se incluirán los de la industria elaboradora o su número de Registro Sanitario, precedidos por la expresión «Fabricado por ...».

14.1.7 Identificación del lote de fabricación.

Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación. Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración la documentación donde figuren los datos necesarios para la identificación del lote.

14.1.8 Todos los caracteres de la información obligatoria referente al etiquetado se indicarán con una altura mínima de:

Contenido neto en gramos	Altura caracteres en milímetros
Hasta 500 ...	4
Más de 500 hasta 1.000 ...	5
Más de 1.000 ...	6

14.2 Rotulación.

En los rótulos de los embalajes se hará constar:

Denominación del producto o marca.
Número y contenido neto de los envases.
Nombre o razón social o denominación de la Empresa.
La expresión «presérvese de la humedad».

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

15. *País de origen.*

Las gelatinas importadas además de cumplir todo lo establecido en el apartado 14 de esta norma, excepto el apartado

14.1.7, deberán hacer constar en su etiquetado y rotulación el país de origen.

16. *Especificaciones.*

Las gelatinas comestibles que se elaboren con destino exclusivo para la exportación y no cumplan los requisitos establecidos en esta norma, deberán estar embaladas y etiquetadas de forma que se identifiquen como tales inequívocamente para evitar su consumo en el mercado interior.

En ningún caso podrán comercializarse en el mercado interior gelatinas comestibles que no cumplan todos los requisitos especificados en la presente norma.

6656 *ORDEN de 15 de marzo de 1984 por la que se amplía la composición de la Comisión Permanente de las Condiciones de Protección contra Incendios en los Edificios.*

Excelentísimo e ilustrísimos señores:

El Real Decreto 1587/1982, de 25 de junio, introdujo diversas modificaciones en la Norma Básica de la Edificación NBE-CPI-81, aprobada por Real Decreto 2059/1981, de 10 de abril, estableciendo en su artículo 2.° la composición de la Comisión Permanente de las Condiciones de Protección contra Incendios en los Edificios, constituida en el seno del Ministerio de Obras Públicas y Urbanismo con representantes de diversos Ministerios.

En su reunión del 16 de enero de 1984, la citada Comisión acordó proponer la incorporación a la misma de un representante del Ministerio de la Presidencia, por entender que algunas de sus competencias, especialmente las referidas a la Inspección General de Servicios de la Administración Pública, inciden claramente sobre las funciones de la Comisión Permanente. Del mismo modo se ha propuesto la incorporación de representantes de los Ministerios de Justicia y de Trabajo y Seguridad Social.

Por su parte, el artículo 4.° del referido Real Decreto 1587/1982 establece la competencia del Ministerio de la Presidencia para ampliar la composición de la Comisión Permanente de las Condiciones de Protección contra Incendios en los Edificios con representantes de los Ministerios interesados.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Obras Públicas y Urbanismo, de Justicia y de Trabajo y Seguridad Social, he tenido a bien disponer:

Artículo 1.° La Comisión Permanente de las condiciones de Protección contra Incendios en los Edificios, constituida en el Ministerio de Obras Públicas y Urbanismo, de acuerdo con la composición establecida en el artículo 2.° del Real Decreto 1587/1982, de 25 de junio, queda ampliada con representantes de los Ministerios de la Presidencia, de Justicia y de Trabajo y Seguridad Social, de acuerdo con lo previsto en el artículo 4.° del mencionado Real Decreto 1587/1982.

Art. 2.° Los Ministerios afectados propondrán al de Obras Públicas y Urbanismo los representantes, titular y suplente, de los mismos en la Comisión Permanente para su nombramiento por Orden, según está establecido en el artículo 2.° del citado Real Decreto 1587/1982.

Art. 3.° La presente disposición entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a V. E. y a VV. II. para su conocimiento y efectos.

Madrid, 15 de marzo de 1984.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

Excmo. Sr. Secretario de Estado para la Administración Pública e Ilmos. Sres. Subsecretarios de Obras Públicas y Urbanismo, de Justicia y de Trabajo y Seguridad Social.

MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

6657 *ORDEN de 15 de marzo de 1984 sobre fijación del derecho compensatorio variable para la importación de productos sometidos a este régimen.*

Ilustrísimo señor:

De conformidad con el artículo octavo del Decreto 3221/1972, de 23 de noviembre, y las Ordenes ministeriales de Hacienda de 24 de mayo de 1973 y de Comercio de 13 de febrero de 1975,

Este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Primero.—La cuantía del derecho compensatorio variable para las importaciones en la Península e islas Baleares de los productos que se indican es la que a continuación se detalla para los mismos:

Producto	Posición estadística	Pesetas Tm neta
Albacoras o atunes blancos (frescos o refrigerados) ...	03.01.23.1	50.000
	03.01.23.2	50.000
	03.01.27.1	50.000
	03.01.27.2	50.000
	03.01.31.1	50.000
	03.01.31.2	50.000
	03.01.34.1	50.000
	03.01.34.2	50.000
	03.01.83.0	50.000
	03.01.83.5	50.000
Atunes (los demás) (frescos o refrigerados)	03.01.21.1	20.000
	03.01.21.2	20.000
	03.01.22.1	20.000
	03.01.22.2	20.000
	03.01.24.1	20.000
	03.01.24.2	20.000
	03.01.25.1	20.000
	03.01.25.2	20.000
	03.01.26.1	20.000
	03.01.26.2	20.000
	03.01.28.1	20.000
	03.01.28.2	20.000
	03.01.29.1	20.000
	03.01.29.2	20.000
	03.01.30.1	20.000
	03.01.30.2	20.000
	03.01.32.1	20.000
	03.01.32.2	20.000
	03.01.34.3	20.000
	03.01.34.9	20.000
	03.01.83.1	20.000
	03.01.83.6	20.000
Bonitos y afines (frescos o refrigerados)	03.01.80.1	50.000
	03.01.80.2	50.000
	03.01.83.4	50.000
	03.01.83.9	50.000
Sardinas frescas o refrigeradas	03.01.37.1	12.000
	03.01.37.2	12.000
	03.01.83.2	12.000
	03.01.83.7	12.000
Anchoa, boquerón y demás engráulidos frescos o refrigerados	03.01.66.1	20.000
	03.01.66.2	20.000
	03.01.83.3	20.000
	03.01.83.8	20.000
Rabil congelado	03.01.21.3	70.000
	03.01.22.3	70.000
	03.01.25.3	70.000
	03.01.26.3	70.000
	03.01.29.3	70.000
	03.01.30.3	70.000
	03.01.36.2	70.000
	03.01.90.2	70.000
Albacoras o atunes blancos (congelados)	03.01.23.3	70.000
	03.01.27.3	70.000
	03.01.31.3	70.000
	03.01.36.1	70.000
	03.01.90.1	70.000
Otros atunes congelados ...	03.01.24.3	20.000
	03.01.28.3	20.000
	03.01.32.3	20.000
	03.01.36.9	20.000
	03.01.90.9	20.000
Bonitos y afines congelados.	03.01.61.1	70.000
	03.01.97.2	70.000
Bacalao congelado	03.01.50	4.000
	03.01.84	4.000
Merluza y pescadilla (congeladas)	03.01.75	10.000
	03.01.92.1	10.000
	03.01.92.2	10.000
Sardinas congeladas	03.01.38	5.000
	03.01.97.3	5.000
Anchoa, boquerón y demás engráulidos congelados ...	03.01.67	20.000
	03.01.97.1	20.000
Bacalao seco, sin salar	03.02.11	17.000
Bacalao seco, salado	03.02.12	17.000
Bacalao sin secar, salado o en salmuera	03.02.13	12.000
Otros bacalaos secos, salados o en salmuera	03.02.20.1	12.000